

Kan anvendes **direkte fra frost** uden yderligere tilberedning

FÆRDIGSTEGT PANERET FISK

du skal **kun optø** fisken

6 slags færdigstegt paneret fisk:
rødspætte, skrubbe, ising og sild, samt filet
og nuggets af alaskasej

De færdigstegte fisk er tilberedt til en kernetemperatur på 72°C,
så du kun **behøver at tø dem op før brug.**

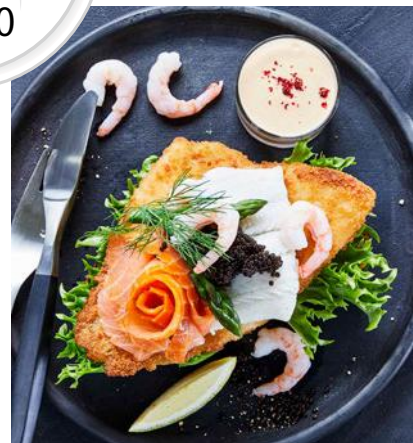
- **Fisken kan anvendes direkte fra frost, uden yderligere tilberedning**
- Enkelt og tidsbesparende at servere fisk
- De færdigstegte fisk **kan også luges direkte fra frost** - de bliver rigtig lækre i ovnen ved 230°C i 9 min.



Fordele med færdigstegte fisk!

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO

- Fisken er tilberedt til 72°C - opvarmning er altså ikke nødvendig
- Spar tid - kan anvendes direkte i menubakker
- Kan spises kold
- Fileterne er ideelle til smørrebrød
- Selvfølgelig kan den færdige fisk også tilberedes / opvarmes direkte fra fryseren - de er meget lækre i ovnen ved 230°C 9 minutter



Sildefilet, rugmelspaneret færdigstegt (80% fisk)
Vægt: 80 - 125 g, 5 kg
Varenr.: 153 639 010



Rødspættefilet, paneret færdigstegt (60% fisk)
Vægt: 70 - 100 g, 5 kg
Varenr.: 152 709 500



Skrubbefilet, paneret færdigstegt (54% fisk)
Vægt: 70 - 100 g, 5 kg
Varenr.: 152 709 600

www.royalgreenland.com/dk/foodservice



De færdigstegte fisk er tilberedt til en **kernetemperatur på 72°C**, så du kun behøver at tø dem op før brug.



Fiskenuggets af alaskasej, tempurapaneret færdigstegt (80% fisk)
Vægt: 16 - 26 g, 2 x 2.500 g
Varenr.: 154 054 102



Fiskfilet af ising, paneret færdigstegt (60% fisk)
Vægt: 100 - 130 g, 5 kg
Varenr.: 152 129 130



Fiskfilet af alaskasejfilet, paneret færdigstegt (60% fisk)
Vægt: 50 - 80 g, 5 kg
Varenr.: 154 054 509

